

Laborantin (H/F)

61700 DOMFRONT EN POIRAIE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'équipe LEADER Lassay-les-Châteaux - Audrey, Claire, Marie et Mélissa - vous accompagne tout au long de votre parcours afin de faire de cette opportunité professionnelle une véritable réussite.

Nous recrutons pour **l'un de nos clients, leader mondial des produits laitiers**, reconnu pour la qualité de ses produits et sa capacité d'innovation.

Vous intégrerez un site industriel dynamique, où l'esprit d'équipe et les bonnes pratiques font partie du quotidien.

Le poste

Vous souhaitez renforcer votre expertise en laboratoire industriel et gagner rapidement en autonomie ? Intégrez une équipe de 15 collaborateurs passionnés au sein d'un laboratoire de pointe.

*Dès votre arrivée, vous bénéficierez d'un **parcours d'intégration structuré** et d'une formation personnalisée aux méthodes et outils analytiques du groupe.*

Sous la responsabilité du Responsable Laboratoire, vos missions sont les suivantes :

- **Réaliser les analyses physico-chimiques et bactériologiques** liées aux activités de fabrication et de conditionnement
- **Apprendre l'utilisation des différents appareils** de mesures et de contrôles
- Vous êtes **garant du respect des exigences** en termes de sécurité, hygiène et qualité de des produits
- Vous **participez**, par la qualité de vos remontées d'informations à **l'amélioration continue du servi**

Conditions de travail

- Contrat : CDI.
- Horaires : Organisation en 2x8 ou horaires de journée.
- Rémunération : Entre 2000 € et 2200 € brut mensuel.
- Avantages : 13ème mois, majorations de nuit/week-end, intéressement, participation, abondement, mutuelle et avantages CSE.

Le profil recherché

Vos compétences techniques :

- Maîtrise des techniques d'analyses de laboratoire.
- Capacité à suivre des protocoles stricts avec une attention particulière aux détails.
- Connaissance rigoureuse des normes de sécurité et d'hygiène.
- Aisance avec les outils informatiques et logiciels de gestion de laboratoire.

Vos atouts :

- **Formation** : Vous êtes titulaire d'une formation Bac+2/+3 en qualité ou analyse en laboratoire,
- **Expérience** : Une première expérience en milieu industriel (idéalement agroalimentaire) est un plus, mais les profils débutants curieux et motivés sont les bienvenus.
- **Savoir être** : Vous êtes organisé, doté d'une bonne communication et appréciez le travail en équipe. Votre sensibilité produit et votre rigueur feront la différence.

Vous souhaitez découvrir l'univers laboratoire dans l'environnement passionnant et challengeant de l'agroalimentaire ?